

**SKRIPSI**

**MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGADAAN BAHAN BAKU  
MAKANAN ( Studi Kasus di Rumah Makan Cowek Ireng )**

Oleh :  
**M.SARIFUDDIN**  
**2011-51-118**

**SKRIPSI DIAJUKAN SEBAGAI SALAH SATU SYARAT UNTUK  
MEMPEROLEH GELAR SARJANA KOMPUTER**



**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS MURIA KUDUS**

**2016**



**UNIVERSITAS MURIA KUDUS**  
**PENGESAHAN STATUS SKRIPSI**

JUDUL : MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGADAAN BAHAN  
BAKU MAKANAN

NAMA : M.SARIFUDDIN

Mengijinkan Skripsi Teknik Informatika ini disimpan di Perpustakaan Program Studi Teknik Informatika Universitas Muria Kudus dengan syarat-syarat kegunaan sebagai berikut :

1. Skripsi adalah hak milik Program Studi Teknik Informatika Universitas Muria Kudus
2. Perpustakaan Teknik Informatika Universitas Muria Kudus dibenarkan membuat salinan untuk tujuan referensi saja
3. Perpustakaan juga dibenarkan membuat salinan Skripsi ini sebagai bahan pertukaran antar institusi pendidikan tinggi
4. Berikan tanda V sesuai dengan kategori Skripsi

☐

Sangat Rahasia

(Mengandung isi tentang keselamatan/kepentingan Negara Republik Indonesia)

☐

Rahasia

(Mengandung isi tentang kerahasiaan dari suatu organisasi/badan tempat penelitian Skripsi ini dikerjakan)

☒

Biasa

Disahkan Oleh :

Penulis

Pembimbing Utama

**M.Sarifuddin**  
201151118

**Arief Susanto, ST, M.Kom**  
NIDN/0603047104

Alamat : Ds.JatiWetan Rt. 03/03, Kudus  
11 Januari 2016

11 Januari 2016



UNIVERSITAS MURIA KUDUS

**PERNYATAAN PENULIS**

JUDUL : MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGADAAN BAHAN  
BAKU MAKANAN  
NAMA : M.SARIFUDDIN  
NIM : 2011-51-118

“Sebenarnya bahwa Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri kecuali cuplikan dan ringkasan yang masing-masing telah saya jelaskan sumbernya. Jika pada waktu selanjutnya ada pihak lain yang mengklaim bahwa Skripsi ini sebagai karyanya, yang disertai dengan bukti-bukti yang cukup, maka saya bersedia untuk dibatalkan gelar Sarjana Komputer saya beserta segala hak dan kewajiban yang melekat pada gelar tersebut”.

Kudus, 11 Januari 2016



  
**M.Sarifuddin**  
Penulis



**UNIVERSITAS MURIA KUDUS**


**PERSETUJUAN SKRIPSI**

JUDUL : MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGADAAN BAHAN BAKU  
MAKANAN  
NAMA : M SARIFUDDIN  
NIM : 2011-51-118


Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui :

Kudus, 11 Januari 2015

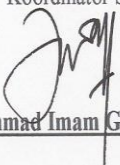
Pembimbing Utama

  
Arif Susanto, ST, M.Kom  
NIDN. 0603047104

Pembimbing Pembantu

  
Tutik Khotimah, M.Kom  
NIDN. 0608068502

Mengetahui,  
Koordinator Skripsi

  
Muhammad Imam Ghozali M.Kom  
NIDN.





UNIVERSITAS MURIA KUDUS

PENGESAHAN SKRIPSI

JUDUL : MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGADAAN BAHAN  
BAKU MAKANAN

NAMA : M.SARIFUDDIN

NIM : 2011-51-118

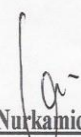
Skripsi ini telah diujikan dan dipertahankan di hadapan Dewan  
Penguji pada Sidang Skripsi tanggal 20 Januari 2016. Menurut pandangan kami,  
Skripsi ini memadai dari segi kualitas untuk tujuan penganugerahan gelar **Sarjana  
Komputer (S.Kom)**.

Kudus, 20 Januari 2016

Ketua Penguji

Anggota Penguji 1

  
Endang Supriyati, M.Kom  
NIDN. 0629077402


  
Mukhamad Nurkamid, S.Kom, M.Cs  
NIDN. 0620068302


Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Kaprodi Teknik Informatika



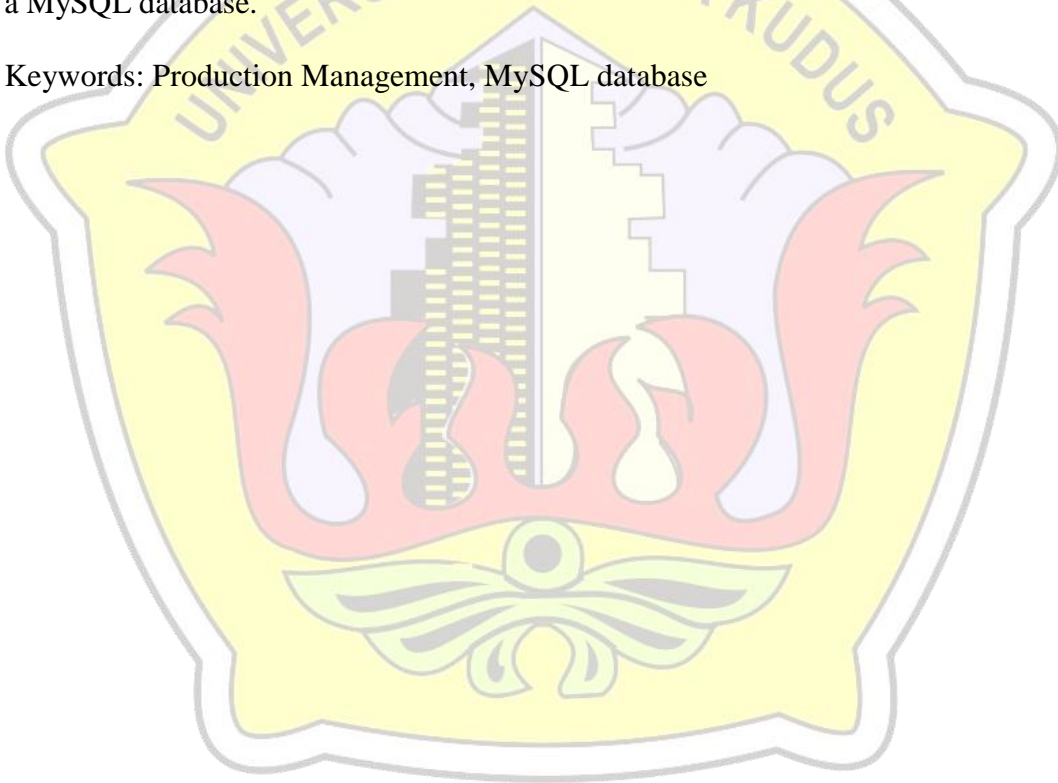
  
Mohammad Dahlan, ST, MT  
NIP. 06107010000011441

  
Ahmad Jazuli, M.Kom  
NIDN. 0406107004

## ABSTRACT

In the era of globalization, technological development is growing very rapidly, especially computer technology with centralized data in terms of production and sales of data processing. However, not all enterprises have a complete infrastructure. As in the House Eating Cowek Ireng, during processing of production data and sales there are still using conventional methods and storage is spread not well documented, wherein the data storage is still using Microsoft Excel and Microsoft Word do not yet have a database for media storage. And often in doing production and sales reports are always looking for or collecting data that has not been well documented. In this case to make data processing production and sale of these restaurants require a database and data storage as well as being able to malakukan daily production and sales reports, monthly or yearly. This research is expected to facilitate the recording system of raw materials, production and sales as well as production and sales reports daily, monthly or yearly at home eating Cowek Ireng, therefore, the authors make the application of the management of production and procurement of raw materials. Applications built a desktop-based applications using the programming language PHP and uses a MySQL database.

Keywords: Production Management, MySQL database



## ABSTRAK

Dalam era *globalisasi* perkembangan teknologi berkembang sangat pesat, khususnya teknologi komputer dengan data terpusat dalam hal pengolahan data produksi dan penjualan. Namun tidak semua badan usaha mempunyai sarana dan prasarana yang lengkap. Seperti yang ada di Rumah Makan Cowek Ireng, selama ini pengolahan data produksi dan penjualan di sana penyimpanannya masih tersebar belum terdokumentasi dengan baik dan belum memiliki database untuk media penyimpanannya. Bahkan seringkali dalam melakukan laporan produksi dan penjualan selalu mencari atau mengumpulkan data yang belum terdokumentasi dengan baik. Dalam hal ini untuk membuat pengolahan data produksi dan penjualan tersebut rumah makan memerlukan suatu penyimpanan database dan data serta mampu untuk melakukan laporan produksi dan penjualan harian. Dari penelitian ini diharapkan dapat mempermudah dalam pengontrolan bahan baku, menghitung laba rugi dan penjualan di rumah makan Cowek Ireng, oleh sebab itu penulis membuat aplikasi manajemen produksi dan pengadaan bahan baku. Aplikasi yang dibangun merupakan aplikasi yang berbasis *Dekstop* dengan menggunakan bahasa pemrograman *PHP* dan menggunakan database *MySQL*.

Kata kunci : Manajemen Produksi, *database MySQL*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Hidayah-Nya penulis mampu menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul “manajemen produksi dan pengadaan bahan baku makanan”.

Skripsi ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Kesarjanaan Progam Studi Teknik Informatika Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya.
2. Bapak Dr. Suparno, SH, MH, selaku Rektor Universitas Muria Kudus.
3. Bapak Mohammad Dahlan ST, MT, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
4. Bapak Ahmad Jazuli, M.Kom, selaku Ketua Program Studi Teknik Informatika Universitas Muria Kudus.
5. Bapak Arief Susanto, ST, M.Kom, selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan masukan selama penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Tutik Khotimah, M.Kom, selaku pembimbing pembantu yang telah banyak memberikan masukan selama penyusunan skripsi ini.
7. Teman-Teman Teknik Informatika Angkatan 2011, yang sudah memberikan masukan dan nasehat untuk menyelesaikan skripsi ini dan proses akhir laporan skripsi, serta semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, yang telah memberikan semangat dan motivasi.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Selain itu penulis juga berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua.

Kudus, 11 Januari 2016

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN STATUS SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN PENULIS .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	 <b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan masalah .....	2
1.3 Batasan Masalah .....	2
1.4 Tujuan Penelitian .....	2
1.5 Manfaat Penelitian .....	3
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	 <b>4</b>
2.1 Penelitian Terkait.....	4
2.2 Landasan Teori.....	5
2.2.1 Pengertian Sistem .....	5
2.2.2 Pengertian Sistem Informasi.....	5
2.2.3 Pengertian Sistem Informasi Manajemen.....	5
2.2.4 Pengertian Manajemen Produksi .....	5
2.2.5 Pengertian Rumah Makan .....	5
2.2.6 Konsep Database Manajemen System .....	6
2.3 Perancangan Sistem .....	8
2.3.1 Diagram Entity-Relationship (Diagram E-R/ERD) .....	8
2.3.2 Data Flow Diagram .....	10
2.3.2.1 Context Diagram.....	10
2.3.2.2 Diagram Zero (Overview Diagram) .....	10
2.3.2.2 Diagram Rinci (Level Diagram) .....	11
2.3.3 Komponen Data Flow Diagram .....	11
2.3.4 Fungsi DFD .....	13
2.4 Tools yang digunakan .....	13

2.4.1 Adobe Dreamweaver CS6 .....	13
2.4.2 Microsoft Visio .....	13
2.4.3 Easy Case (Alat Bantu Perancangan) .....	14
2.4.3.1 Model Proses .....	15
2.4.3.2 Model Data .....	15
2.4.4 PHP (Hypertext Preprocessor) .....	15
2.4.5 HTML .....	15
2.4.6 CSS .....	16
2.4.7 JavaScript .....	16
2.4.8 MySQL .....	17
2.4.9 XAMPP .....	17
2.5 Kerangka Pemikiran .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
3.1 Metode Pengumpulan Data .....	19
3.2 Metode Pengerjaan .....	20
<b>BAB IV ANALISA DAN PERANCANGAN .....</b>	<b>23</b>
4.1 Analisa Masalah .....	23
4.1.1 Gambaran Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan .....	23
4.1.2 Analisa Sistem Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan .....	23
4.1.3 Analisa Kebutuhan Data dan Informasi .....	23
4.1.4 Analisa Kebutuhan Sistem .....	24
4.1.4.1 Kebutuhan Perangkat Keras (Hardware) .....	24
4.1.4.2 Kebutuhan Perangkat Lunak (Software) .....	24
4.1.5 Analisa Kebutuhan Brainware .....	25
4.2 Perancangan Sistem .....	25
4.2.1 Dekomposition .....	25
4.2.2 Context Diagram .....	26
4.2.3 DFD level 0 .....	27
4.3 Perancangan Database .....	31
4.3.1 ERD (Entity Relationship Diagram).....	31
4.3.2 Relasi Antar Tabel .....	33
4.4 Struktur Antar Tabel .....	34

4.5 Perancangan Desain Interface .....	38
4.5.1 Desain Halaman Utama .....	38
4.5.2 Halaman Utama Admin .....	39
4.5.3 Desain Form Input Produk .....	39
4.5.4 Desain Form Input Master Bahan .....	40
4.5.5 Desain Form Input Turunan Bahan .....	40
4.5.6 Desain Form Input Pembelian .....	41
4.5.7 Desain Form Input Pemesanan Produk .....	42
4.5.8 Desain Form Input Pilih Meja .....	43
4.5.9 Desain Form Input Penjualan .....	43
<b>BAB V PEMBAHASAN IMPLEMENTASI SISTEM .....</b>	<b>45</b>
5.1 Identifikasi Implementasi Sistem.....	45
5.1.1 Implementasi Aplikasi.....	45
5.2 Pengujian.....	56
5.2.1 Hasil Pengujian Sistem Menggunakan Metode Black Box.....	57
5.2.2 Kesimpulan Hasil Pengujian Black Box .....	61
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>62</b>
6.1 Kesimpulan .....	62
6.2 Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	18
Gambar 3.1 Metodologi <i>Waterfall</i> .....	20
Gambar 4.1 <i>Decomposition</i> .....	26
Gambar 4.2 <i>Context Diagram</i> Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku di Rumah Makan Cowek Ireng .....	27
Gambar 4.3 DFD Level 0 Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan diRumah Makan Cowek Ireng .....	28
Gambar 4.4 DFD Level 1 Proses Pendataan Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan diRumah Makan Cowek Ireng .....	30
Gambar 4.5 DFD Level 2 Proses Laporan Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan diRumah Makan Cowek Ireng .....	31
Gambar 4.6 <i>Entitas Relational Diagram</i> Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan diRumah Makan Cowek Ireng .....	33
Gambar 4.7 Relasi antar tabel Manajemen Produksi dan Pengadaan Bahan Baku Makanan diRumah Makan Cowek Ireng.....	34
Gambar 4.8 Desain Halaman Utama.....	38
Gambar 4.9 Halaman Utama Admin .....	39
Gambar 4.10 Form Input Produk .....	39
Gambar 4.11 Form Input Master Bahan .....	40
Gambar 4.12 Form Input Turunan Bahan .....	40
Gambar 4.13 Form Input Pembelian .....	41
Gambar 4.14 Form Input Penjualan .....	42
Gambar 5.1 Halaman Utama.....	45
Gambar 5.2 Halaman Login .....	46
Gambar 5.3 Halaman Utama Admin.....	47
Gambar 5.4 Kelola Data Pembelian .....	48
Gambar 5.5 Kelola Data Master Bahan .....	49
Gambar 5.6 Kelola Data Resep .....	50
Gambar 5.7 Halaman Kelola Produk .....	51



Gambar 5.8 Halaman Kelola Pemesanan Produk .....	52
Gambar 5.9 Halaman Kelola Pilih Meja .....	53
Gambar 5.10 Kelola Penjualan .....	53
Gambar 5.11 Kelola Laporan Bahan.....	54
Gambar 5.12 Kelola Laporan Penjualan .....	55
Gambar 5.13 Kelola Laporan Laba Rugi .....	56



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Simbol <i>Entity Relationship Diagram</i> .....	8
Tabel 2.2 Simbol yang digunakan dalam DFD .....	11
Tabel 4.1 Admin.....	35
Tabel 4.2 Pembelian.....	35
Tabel 4.3 Tabel Detail Pembelian .....	35
Tabel 4.4 Tabel Master Bahan .....	36
Tabel 4.5 Tabel Turunan Bahan .....	36
Tabel 4.6 Tabel Satuan .....	37
Tabel 4.7 Tabel Produksi .....	37
Tabel 4.8 Tabel Produk.....	37
Tabel 4.9 Tabel Penjualan .....	38
Tabel 4.10 Tabel Pemesanan .....	38
Tabel 5.1 Pengujian <i>black box</i> pada proses <i>login</i> .....	57
Tabel 5.2 Pengujian <i>black box</i> pada proses <i>logout</i> .....	58
Tabel 5.3 Pengujian <i>black box</i> pada proses Input produk .....	58
Tabel 5.4 Pengujian <i>black box</i> pada proses Input master bahan .....	59
Tabel 5.5 Pengujian <i>black box</i> pada proses Input turunan bahan .....	59
Tabel 5.6 Pengujian <i>black box</i> pada proses Input pembelian .....	60
Tabel 5.6 Pengujian <i>black box</i> pada proses Input penjualan .....	60

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Biografi Penulis

Lampiran 2 : Catatan Bimbingan dan Konsultasi

Lampiran 3 : Lembar Revisi

